



## Acuerdo de colaboración con los colegios profesionales de D-N, Codinma y Codinucat

10-10-2018

Dado el papel cada vez más relevante del perfil del dietista nutricionista en el sector de las colectividades, seguimos sellando alianzas con las organizaciones profesionales del sector, en este caso Codinma y Codinucat, para la organización y desarrollo del *Congreso de Restauración Colectiva, 2018*. Fruto de estos acuerdos, todos y todas las asociadas de estos dos colegios profesionales, podrán disfrutar de un descuento de 50 € por inscripción. ¡Os esperamos!

La semana pasada os hablamos del [apoyo explícito de la patronal madrileña Aercocam \(Asociación Empresarial de Restaurantes de Colectividades de la Comunidad Autónoma de Madrid\)](#) al *Congreso de Restauración Colectiva, 2018* (#CRC18) y hoy os queremos comentar la colaboración con los colegios profesionales de dietistas nutricionistas de Madrid ([Codinma](#)) y Catalunya ([Codinucat](#)).

De hecho, la asociación anfitriona, el Colegio Profesional de la Comunidad de Madrid (Codinma), está colaborando con el CRC, coordinando la sesión plenaria dedicada a la nutrición, además de en la difusión de la información entre sus colegiados; con el Colegio de Dietistas-Nutricionistas de Catalunya, hemos colaborado ya en ediciones anteriores.

Como ya sabéis, el *Congreso de Restauración Colectiva, 2018* se celebrará en Madrid, el próximo día 6 de noviembre; desde la primera edición hemos tenido clara la relevancia del perfil del dietista nutricionista en los organigramas de las organizaciones y empresas de restauración social y colectiva, y es por ello que siempre hemos tenido las puertas abiertas a colaborar con sus organizaciones profesionales.

Según comenta **Nancy Babio**, presidenta de Codinucat, *“en nuestro colegio tenemos casi 1.500 dietistas-nutricionistas y un porcentaje importante de nuestros miembros se dedican profesionalmente a la restauración social y colectiva. Como D-N nos basamos en la ciencia para ayudar a los pacientes, a las personas, a la gente a tener una alimentación mejor. Gracias al desarrollo de la ciencia sabemos que no hay una forma única de alimentarse, que no hay modas en la nutrición y que cada persona tiene unas características individuales que la hacen diferente lo que significa que la alimentación y la nutrición son tan personales como cada individuo es”*.

## Al lado de la restauración colectiva, en todas las divisiones

Además de la importancia evidente de la nutrición, a nadie se le escapa que el día a día de un D-N que trabaja en colectividades va mucho más allá de pautar menús y diseñar planes nutricionales para personas mayores, pacientes o niños... este perfil profesional se está convirtiendo en una figura clave y es cada vez más importante dentro del sector. Según comenta **Inés Navarro**, secretaria de Codinuocat, *“el perfil del dietista-nutricionista está cada vez más valorado en el sector de las colectividades. Se está demostrando el valor añadido del perfil y las empresas cuentan con los D-N para la gestión de muchas de las cocinas hospitalarias, residencias sociosanitarias, comedores escolares, etc”*.

Si analizamos los diferentes subsegmentos de las colectividades, vemos que la figura del D-N está cobrando especial importancia en el sector sociosanitario y escolar por las propias características del servicio, con personas especialmente vulnerables a las que alimentar o en edad de crecimiento. No obstante, como comenta Navarro, *“la falta de recursos económicos destinados a estos servicios a veces hace difícil la gestión e inclusión de más profesionales D-N”*.

Por último, sectores como los comedores de empresa, empiezan igualmente a tener claro que los trabajadores necesitan un entorno saludable y que eso está directamente relacionado con el bienestar laboral. En este sentido, se está impulsando la figura del D-N como clave en muchos proyectos nuevos destinados a empresas innovadoras y pioneras que tienen clara su apuesta por promover la salud, hábitos alimentarios y estilos de vida saludables de sus trabajadores.

Tal como subraya Babio, *“como dietistas-nutricionistas debemos convencer y demostrar competencias a las empresas de restauración, las cuales deben entender que estamos a su lado para ayudar, para investigar, para acompañarles a dar un mejor servicio y simultáneamente para mejorar la alimentación de nuestra población; además, contamos con el mejor aliado posible para ayudarles: la ciencia. Por todo esto es por lo que valoramos participar en el ‘Congreso de Restauración Colectiva’, un tipo de evento que se debe potenciar cada vez más”*.

## Tendencias, práctica diaria y diversidad alimentaria

La mesa dedicada a la nutrición en el *Congreso de Restauración Colectiva, 2018* será la tercera de las sesiones plenarias de la mañana y en ella intervendrán diversos profesionales del sector para hablar de tendencias, recomendaciones nutricionales o dietas y diversidad alimentaria. Así mismo, participará una representante de la administración (*Estrategia NAOS*), para presentar el [Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas, 2017/2020](#), impulsado por [Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición \(Aecosan\)](#).

La composición concreta de la mesa es la siguiente:

– **13.00h-14.00h**.Mesa 3: Nutrición para una vida mejor.

- *Plan de colaboración para la mejora de la composición de los alimentos y bebidas, 2017/2020.*
  - **Marian Dal Re** o **M. José Yusta**, 'Estrategia NAOS' / Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (Aecosan).
- *La práctica diaria y el 'ideal' de las recomendaciones nutricionales en restauración colectiva.*
  - **Concepción Maximiano**, dietista nutricionista de Serunion y miembro de Codinma (Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Madrid).
- *Dietas y diversidad alimentaria: puntos críticos en el manejo de una realidad que va a más.*
  - **Víctor Paredes**, responsable del departamento de Nutrición de Gastronomic SAU y miembro de Codinma (Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Madrid).
- Moderadora:**Luján Soler**, decana de Codinma (Colegio Profesional de Dietistas-Nutricionistas de Madrid).

– [Programa completo e inscripciones al CRC'18](#).

## Noticias Relacionadas

- [Los D-N destacan las colectividades como una importante salida para los titulados del grado](#)
- [Codinan presenta una nueva pirámide de la alimentación saludable y sostenible](#)
- [El valor del dietista-nutricionista en la gestión de los servicios de la restauración social](#)
- [Alimentar bien para vivir mejor, un compromiso ineludible con todas las colectividades](#)